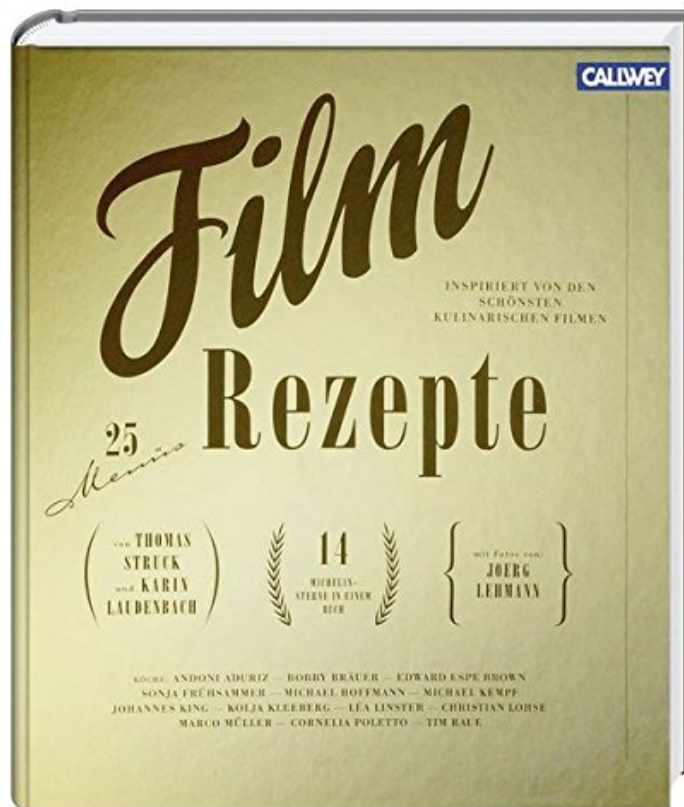


[PDF] Filmrezepte: 25 Mens inspiriert von den schönsten kulinarischen Filmen

Filmrezepte: 25 Mens inspiriert von den schönsten kulinarischen Filmen

Von Thomas Struck, Karin Laudенbach, Jrg Lehmann
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #148376 in BcherVerffentlicht am: 2014Einband: Gebundene Ausgabe |
File size: 59.Mb

Von Thomas Struck, Karin Laudенbach, Jrg Lehmann : Filmrezepte: 25 Mens inspiriert von den schönsten kulinarischen Filmen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Filmrezepte: 25 Mens inspiriert von den schnsten kulinarischen Filmen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Filmrezepte: 25 Mens inspiriert von den...Von Helga KnigDieses Kochbuch ist auergewhnlich, denn die 25 Mens, die hier seitens 12 namhafter Sterne-Kche und einem ZEN-Priester zubereitet worden sind, wurden durch Filmrezepte inspiriert.Bei den Kchen und Kchinnen handelt es sich um: La Linster, Christian Lohse, Sonja Frhsammer, Bobby Bruer, Marco Miller, Cornelia Poletto, Tim Raue, Johannes King, Michael Kempf, Kolja Kleeberg, Michael Hoffmann, Edward Espe Brown und Adoni Aduriz.Von den Filmen, die genannt werden, sind mir nur einige bekannt, nicht zuletzt "Das groe Fressen" und "Der diskrete Charme der Bourgeoisie"25 Filme werden jeweils kurz skizziert, die Protagonisten werden genannt, auch wer sie gemimt hat. Filmzitate kann man nachlesen und man erhlt sehr gute Zubereitungsanleitungen zu vorzglichem Rezepten.Den Film "Julie Julia" habe ich rezensiert. Das ist schon einige Jahre her, so dass ich mich an einzelne Gerichte nur bedingt erinnern kann. Cornelia Poletto hat aufgrund der Gerichte

im Film, zwei tolle Rezepte entwickelt, darunter ein "Boeuf Bourguignon", das sehr raffiniert komponiert ist. Das Buch macht neugierig auf die Filme, die beschrieben werden, neugierig auch auf die Küche, von denen man mehr erfahren möchte, vor allem aber neugierig auf die Umsetzung der Rezepte am heimischen Herd. Die Rezepte sind so unterschiedlich wie die Filme, von denen hier die Rede ist. Der Monat April enthält noch ein "R". Muschel dürfen also noch unbedenklich zubereitet werden. Insofern lockt das Rezept für "Sylter Muscheleintopf" dazu kreierte zu werden. Der Sylter Koch Johannes King hat ein wunderbares Rezept entwickelt, das man unbedingt nachkochen sollte, noch bevor der Mai beginnt. Ganz zum Schluss werden die Sternküche-Küche und der ZEN-Priester kurz porträtiert, so dass man bestens im Bilde ist. Wer zu Ostern einen "Kaninchenrücken St. Stephano" zubereiten möchte, sollte sich spüten, denn Kaninchen sind derzeit ähnlich wie die Feldhasen im Einsatz. Zur Erinnerung: Sie legen Eier, bunte, hartgekochte... Vielleicht sollte man sich dann doch lieber mit "Warmem weier Spargel mit brauner Butter" anfreunden. Das Rezept finden Sie auf Seite 142. Sehr empfehlenswert 26 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Falsch angefangen... Von Claus Dreckmann Okay, beim Lesen des Titels habe ich nicht aufgepasst: "Film Rezepte", dachte ich. Also lese ich, was in welchem Film gekocht worden ist und wie! Das war der falsche Einstieg in das Buch. Hier findet sich eine Sammlung von Rezepten, bei denen sich große Küche wie Tim Raue oder Christian Lohse durch Filme zu Menschen inspirieren haben lassen. Keine Frage: "Iberische Schweineschwanz mit pikanter Marmelade", "Hummer Dim Sum" oder "Ochsenbacke in Pinot Noir," würde ich sofort bestellen. Allerdings nicht unbedingt kochen. Man merkt dem Buch einfach an: Hier wurden Spitzenküche gebeten, ein paar tolle Rezepte zu nennen, die ein findiger Schreiberling einordnet und in einen logischen Zusammenhang presst. Das ist nicht falsch. Aber das ist kein Buch für Kinobegeisterte, sondern für Gerne-Kocher. Unter der Prämisse: Ein klasse Buch! 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Oscarreif! Von Anette1809 "Filmrezepte" beinhaltet 25 Menschen, die von den schönsten kulinarischen Filmen inspiriert wurden, d.h. es sind keine Rezepte enthalten, die tatsächlich in den Filmen gekocht und serviert werden, sondern Menschen, die dreizehn Spitzenküche zu den Filmen konzipiert und gekocht haben. Das Buch ist durchaus ein Augenschmaus für Cineasten, noch mehr jedoch für ambitionierte Hobbyköche, da die vorgestellten Rezepte weit mehr dazu einladen, dass man sie im Restaurant bestellen möchte, als dass man sich selbst in die Küche stellt zum Nachkochen, wobei das nicht heißen soll, dass die Gerichte nicht nachkochbar sind, aber es ist in der Regel keine Alltagsküche, sondern eine gehobene Küche, die hier präsentiert wird (z.B. Halbwilde Ente mit geschmorten Gewürzfeigen, Hummer Dim Sum). "Filmrezepte" ist sowohl von der Rezeptauswahl als auch von der Aufmachung ein Sternkochbuch: ein Eyecatcher ist allein schon der goldglänzende Hardcovereinband, auf Grund dessen man diesem Kochbuch einen Kochbuch-Oscar verleihen möchte. Ein Lesebändchen und qualitativ hochwertige und großformatige Fotos der Gerichte sowie der vorgestellten Filme im Inneren des Buches besttigen und unterstreichen den ersten vielversprechenden Eindruck der Aufmachung. Die Filmauswahl ist genauso abwechslungsreich wie die Rezepte, zu denen sie die Küche inspiriert haben. Neben Klassikern wie "Das große Fressen" sind auch Filme neueren Datums enthalten wie "Kochen ist Chefsache" und gem der Rubrik "Küche von Morgen" auch Filme, die unseren Nachwuchs ansprechen wie "Ratatouille" oder "Der fantastische Mr. Fox". Das Buch ist unterteilt in die Kategorien: Savoir-vivre Benvenuti a tavola Harmonie mit Stbchen Gedankenfutter Küche von Morgen Die Filme sind genau wie die vorgestellten Rezepte sehr großzügig in Bild und Text präsentiert. Auf der Verlagsseite kann man einen Blick auf einige ausgewählte Fotografien des Buches werfen. Ein wahrer Augenschmaus und wer gerne auch am heimischen Herd exklusive Gerichte kocht, findet mit "Filmrezepte" auch einen Gaumenschmeichler, der vielerlei Gerichte von Vorspeisen über Hauptgerichte bis hin zu Desserts beinhaltet. Im Buch findet man sich trotz der Vielfältigkeit sehr gut zurecht dank des übersichtlichen und detaillierten Inhaltsverzeichnis gleich am Anfang des Buches. Dem Film- und Rezeptteil schließen sich zudem Register der Küche, Rezepte und Filme an.

Produktbeschreibung Das Buch ist noch originalverpackt - Mängelstrich am unteren Schnitt-Gut und liebevoll verpackt - Schneller Versand nach Deutschland und sterreich (wertversichert) - Mehrkosten trägt der Verkäufer - Zehn% Rabatt und nur einmal Porto-bezahlen bei Mehrfachbestellungen - für Versand in andere Länder mich bitte anmailen - danke! -